

Alençon, le 16/05/2022

**Destinataires :**

- ▶ Directeurs d'établissements
- ▶ Affichage

OFFRE D'EMPLOI N°2022.05.20

L'A.D.A.P.E.I. de l'Orne recrute pour l'Adap'entreprise 61 à la cuisine centrale d'Alençon :

**1 Agent de production en cuisine (H/F)  
En CDI à temps plein**

**Missions :**

- Préparation des entrées et desserts en allotissement
- Cuisiner des légumes et des fruits
- Cuisiner des viandes, poissons...
- Réceptionner et stocker des produits
- Utilisation et entretien courant des appareils de cuisine
- Nettoyage, entretien et rangement du matériel et des locaux

**Profil :**

- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Maîtrise de l'application des protocoles de nettoyage et désinfection
- Connaissance des modes de conservation des produits alimentaires et de conditionnements des aliments
- Avoir des notions de technique culinaire de base
- Maîtrise de l'utilisation du matériel de cuisine
- S'avoir s'adapter à une situation imprévue
- Supporter le port d'EPI (gants, charlotte, chaussures de sécurité...)
- Repérage des dysfonctionnements et signalement à la Direction
- Autonomie et rapidité

**Conditions :**

- Contrat à Durée Indéterminée à temps plein
- Poste à pourvoir dès que possible
- Pour une entreprise adaptée, à compétence égale nous accorderons une attention particulière aux travailleurs reconnus handicapés
- Aucun renseignement ne sera donné par téléphone.

Adresser une lettre de motivation et un CV détaillé, avant le 31/05/2022, [service.rh.emplois@adapei61.fr](mailto:service.rh.emplois@adapei61.fr)

